



SCHEMA TECNICA

Farina tipo: 0 ROMAGNA

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza UE

<u>Dati Alveografici:</u> W : 200 / 220 P/L : 0,45 / 0,55	<u>Dati Brabender:</u> A: ≥ 55 B: 4' - 5' CD: ≥ 2,5'	<u>Dati Chimici:</u> Umidità: < 15,5% Max Ceneri: < 0,65% Max Glutine t.q. : ≥ 7,5% Falling Number: > 250 Proteine: > 10,5%
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente		<u>Analisi Batteriologica:</u> Carica microbica totale U.F.C./g: < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g: < 100 Escherichia Coli U.F.C./g: < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g: < 1.000
<u>Agenti Contaminanti:</u> Micotossine: Aflatossine B1 μ/kg < 2,0 Aflatossine (B1B2G1G2) μ/kg < 4,0 Ocratossina A μ/kg < 3,0 Deossinivalenolo (Don) μ/kg < 750 Zearalenone μ/kg < 75 Fumonisina B1 B2 μ/kg < 1000 ⁽²³⁾ <u>Metalli:</u> Mercurio mg/kg < 0,50 Piombo mg/kg < 0,20 Cadmio mg/kg < 0,10 Arsenico mg/kg < 0,20		<u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ <u>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</u> Energia (Kj/Kcal) 1.451/342 Grassi 1,2 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati 70,4 g di cui Zuccheri 2,1 g Fibre 3,0 g Proteine 10,9 g Sale 0 g
<u>Ingredienti:</u> Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Uso designato: Etichetta ambientale: Hia/Halal:	Farina di grano tenero tipo "0" Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 9 mesi dalla macinazione Glutine (può contenere soia) In luogo fresco areato ed asciutto. Prodotto per Panificazione Sacco carta (Pap 22), film plastico (LD-PE). HIA-ITA-00429-051	

5 maggio 2023

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscolo, 27 bis - 46010 Cesole (MN) - Italia
Tel: +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.